

GULERODSBRØD MED SOLSIKKEKERNER

Det her luftige gulerodsbrød har et rigtig dejligt bid fra solsikkekerne, og så er det utroligt nemt at bage. Brug lige den type grove mel, du bedst kan lide eller lige har ved hånden.

Til

- 25 g smør
- 3 ½ dl mælk
- 25 g gær
- 1 spsk honning
- 100 g gulerødder (revet)
- 1 dl solsikkekerner
- 350 g hvedemel
- 100 g ølandshvedemel (eller andet groft mel)
- 1 ½ tsk salt
- mælk til pensling

Smelt smørret ved lav varme, og lun mælken, til den er lillefingervarm. Bland mælk og smør i en skål, og opløs gæren heri. Tilsæt honning, revet gulerod, solsikkekerner, de to slags mel og salt, og rør dejen sammen.

På røremaskine:

Ælt dejen grundigt i 10 minutter - den vil være ret våd til at starte med men samler sig efterhånden, som den bliver æltet.

Ved håndkraft:

Rør i dejen med en grydeske i et par minutter, til den har samlet sig. Ælt derefter videre på bordet, til du har æltet i ca. 10 minutter i alt.

Tilsæt evt. lidt mere hvedemel, hvis det er nødvendigt.

Lad dejen hæve i 30 minutter til dobbelt størrelse.

Form den til et brød, og kom den op i en

smurt brødform (ca. 3 liter). Lad gulerodsbrødet efterhæve i 30 minutter, imens ovnen forvarmes til 225 grader.

Lav et par snit i brødet, og pensl det med mælk. Sæt det i ovnen. Her kan du evt. smide lidt vand ind i bunden af den varme ovn - det er med til at give en rigtig god skorpe på brødet. Lad det bage i 5 minutter. Skru derefter ned på 200 grader, og giv det yderligere 35-40 minutter, til brødet er gennembagt.

